ЗАКУСКИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Очень просто!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Закуски — блюдо в России любимое и популярное. Микроволновая печь позволяет готовить их быстро, причем самые разнообразные — от известных всем горячих бутербродов до сложных заливных.

В этой книге собраны многие рецепты и известных, и оригинальных закусок, которые помогут вам разнообразить меню и накрыть красивый праздничный стол.

- Закуски в микроволновой печи
  - Предисловие
  - Закуски из фруктов, овощей и грибов
  - Закуски из мяса и птицы
  - Закуски из рыбы и морепродуктов
  - Закуски из творога, сыра и яиц

Закуски в микроволновой печи

Предисловие

Закуски — блюдо в России любимое и популярное. И потому, что, как правило, готовить их несложно, и потому, что с их помощью легко утолить голод, и потому, что нередко закуски служат настоящим украшением стола.

Микроволновая печь позволяет готовить закуски быстро, причем самые разнообразные — от известных всем горячих бутербродов до сложных заливных.

Чтобы блюдо получилось наиболее аппетитным и ароматным, нужно соблюдать некоторые правила приготовления продуктов в микроволновке. Энергия в СВЧ распределяется неравномерно, и потому в наиболее разогретых местах камеры процесс идет быстрее. Чтобы не вышло так, что какой-то продукт (или его часть) разварился, а какой-то остался сырым, советуем вам следовать очень простым советам.

Размешивайте приготовляемую пищу. Это поможет перераспределить тепловое воздействие. Лучше всего перемешивать продукты от края посуды к ее центру. Так как блюда в СВЧ обычно не пригорают, достаточно перемешать их один-два раза.

Крупные куски мяса, птицы, рыбы или большие овощи надо *переворачивать.* Достаточно сделать это один раз в процессе приготовления.

Правильно распределить тепло поможет и грамотная раскладка. В середине посуды или вращающейся подставки должны лежать более толстые куски, ближе к краю — толстые или жесткие части, которым нужно больше времени для приготовления.

Если вы, например, запекаете картофель или готовите булочки, *размещайте заготовки по кругу* на одинаковом расстоянии друг от друга. Тогда все порции приготовятся одновременно.

Если вам нужно замедлить процесс приготовления, *защитите продукты* листом пергамента или фольги. Обычно используют небольшие кусочки, которые удаляют примерно в середине готовки.

И наоборот, время приготовления уменьшится, если вы *накроете посуду крышкой.* Кроме того, продукты будут более сочными, нежными, а выделяемый ими сок не разбрызгается. Для микроволновых печей существуют специальные стеклянные или пластиковые крышки с отверстием для пара.

Любителям румяных корочек нужно *обмазать продукт*

соусом, подливкой, сиропом. Можно также посыпать его сухарями или сыром, покрыть глазурью.

Закуски из фруктов, овощей и грибов

Булочки с маслинами

2–3 сдобные булочки, 4 яйца, 2 ст. ложки фаршированных маслин, 3 ст. ложки майонеза, 2 ч. ложки горчицы, сливочное масло, молотая паприка, соль.

Булочки разрезать вдоль пополам и слегка обжарить в масле на сковороде. Яйца сварить вкрутую на обычной плите, остудить, очистить и мелко порубить. Маслины нарезать, перемешать с яйцами, добавить майонез, горчицу, посолить и поперчить по вкусу и снова перемешать.

Получившуюся смесь равномерно распределить по половинкам булочек, выложить их на бумажные тарелки. Прогреть на полной мощности в течение 1–1,5 мин. Смесь должна быть равномерно горячей.

Подавать сразу же.

Авокадо с помидорами и сыром

2 крупных спелых авокадо, сок половины лимона или лайма, 2 помидора, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки тертого сыра, 2–3 ст. ложки мелких кубиков черного хлеба, 8 поджаренных ядер фундука или половинок ядер грецкого ореха, белый молотый перец, соль.

Авокадо разрезать пополам, удалить косточку и осторожно вынуть ложкой всю мякоть.

Лук мелко порубить. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Мякоть авокадо размять вилкой, добавить сок лимона, хлебные кубики, лук, помидоры, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Получившуюся смесь выложить на половинки авокадо. Посыпать сыром, украсить орехами. Выложить на тарелку, накрыть бумажным полотенцем. Готовить 5–6 мин на полной мощности. Подавать горячими.

Аджапсандали

500 г баклажанов, 3 луковицы, 3 клубня картофеля, 3 стручка сладкого перца, 500 г помидоров, 3 дольки чеснока, 0,5 стакана растительного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченной кинзы, 1 ст. ложка измельченного чабреца, 1 ст. ложка измельченного укропа, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками или маленькими кубиками. Лук нарезать очень тонкими колечками. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать колечками или полукольцами. Помидоры вымыть, обсушить, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Чеснок нарезать тонкими ломтиками.

Лук залить 2 ст. ложками растительного масла и прогреть на полной мощности в течение 1–2 мин. Затем влить оставшееся масло, добавить баклажаны, перемешать и готовить на той же мощности в течение 1 мин. После этого положить картофель, перец, помидоры, измельченную зелень, посолить по вкусу, перемешать. Накрыть посуду крышкой и готовить на полной мощности в течение 10–15 мин. Примерно за 5 мин до конца приготовления добавить чеснок и перемешать.

Баклажанная икра

4 баклажана, 3 помидора, 1 луковица, 1–2 дольки чеснока, уксус, черный или красный молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, проколоть в нескольких местах вилкой и прогреть в течение 10 мин на полной мощности. Затем перевернуть и прогреть еще 10 мин. Помидоры, лук и чеснок мелко нарезать, смешать и прогреть 5 мин на той же мощности. Баклажаны остудить, очистить от кожицы, мякоть размять и смешать с овощами. Посолить и поперчить по вкусу, добавить немного сахара, тщательно перемешать, дать немного настояться.

Баклажаны с кедровыми орехами

2 крупных баклажана, 1 стакан панировочных сухарей, 2 ст. ложки ядер кедровых орехов, 1 долька чеснока, 3 вареных яйца, 2 ч ложки лимонного сока, 1 ч. ложка сухих пряных трав, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, срезать плодоножки (очищать от кожицы не нужно). Разрезать пополам вдоль, положить на тарелку срезом вниз и накрыть бумажной салфеткой. Готовить на полной мощности 8–9 мин. Слегка остудить, вынуть мякоть

ложкой и размять ее до состояния пюре с помощью миксера или кухонного комбайна. К пюре добавить сухари, орехи, измельченный чеснок, мелко нарезанные яйца, молоко, лимонный сок, травы. Посолить по вкусу и тщательно перемешать. Получившуюся массу аккуратно выложить в «лодочки» из кожицы. Выложить их на тарелку, полить оливковым маслом. Запекать на полной мощности в течение.

Можно подавать и горячими, и холодными.

Баклажаны с мятой

3–4 баклажана, 250 г брынзы, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки измельченных ядер орехов, 1 ч. ложка мелко нарезанных на, сахар, черный молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, срезать плодоножки (очищать от кожицы не нужно). Разрезать пополам вдоль, положить на тарелку срезом вниз и накрыть бумажной салфеткой. Готовить на полной мощности 8–9 мин. Слегка остудить, вынуть мякоть ложкой, взбить вилкой или с помощью миксера, добавить размятую брынзу, измельченный чеснок, мяту, лимонный сок, оливковое масло. Сахар, перец и соль положить по вкусу. Все тщательно перемешать. Получившуюся массу выложит в кожицу от баклажанов, посыпать орехами. Прогреть на полной мощности в течение 1 мин.

Подавать слегка охладив.

Бутерброды с грибами и мясом

4 ломтика белого хлеба, 2–3 ст. ложки измельченных обжаренных или вареных грибов, 4 ломтика вареного мяса, 4 маслины без косточек, 1 помидор, 1 стручок сладкого перца, 1 небольшая луковица, 4 ч. ложки сливочного масла.

Лук нарезать тонкими колечками. Сливочное масло растопить (30 с на полной мощности), положить в него лук и обжарить его до золотистого цвета (1,5–2 мин на той же мощности). Смешать с грибами. Помидор вымыть, обсушить, нарезать кружочками. Перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать колечками.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить на каждый ломтик по ломтику мяса, на него — смесь грибов с луком, кружочки помидора и колечки перца.

Прогреть бутерброды на средней мощности в течение 30 с.

Готовые бутерброды вынуть из печи и украсить маслинами, разрезанными пополам.

Бутерброды с грибами и помидорами

200 г грибов, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 1 помидор, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковица, 4–6 ломтиков черного или белого хлеба, черный молотый перец, соль.

Грибы очистить, мелко порубить, добавить измельченный лук (0,5 луковицы) и потушить в смеси сметаны и муки, пока соус не загустеет. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Хлеб намазать маслом или маргарином, выложить толстый слой грибной массы. Сверху положить кружочки помидора, кольца лука, посыпать тертым сыром.

Готовить на полной мощности 1,5–2 мин, пока верхний слой не подрумянится.

Бутерброды с маринованными грибами

2 ломтика хлеба, 2 ст. ложки измельченных маринованных грибов, 2 ломтика сыра, 2 ч. *ложки густого майонеза.*

Грибы смешать с майонезом. Получившуюся смесь распределить по ломтикам хлеба, накрыть ломтиками сыра (можно посыпать тертым сыром).

Готовить на полной мощности примерно 1 мин. Подавать сразу же.

Грибы с беконом под травяным соусом

450 г свежих грибов, 200 г бекона, 50 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки муки (без верха),100 мл молока, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, белый молотый перец, соль.

С бекона срезать шкурку, нарезать ломтиками. Грибы очистить, вымыть, нарезать пластинами.

Ломтики бекона выложить в один слой на плоской тарелке, прикрыть листом бумаги и прогреть на полной мощности в течение 2–3 мин. Затем промокнуть бекон салфеткой, крупно нарезать и переложить в плоский салатник или на сервировочное блюдо.

Масло растопить на полной мощности в течение 45 с, после чего добавить грибы. Готовить на той же мощности и течение 4 мин, пока грибы не станут мягкими. После этого переложить их ложкой с дырочками в посуду с беконом и перемешать.

В масло, в котором жарились грибы, положить муку и тщательно перемешать. Тонкой струйкой, помешивая, влить молоко. Прогреть на полной мощности в течение 4–5 мин, пока смесь не загустеет. В процессе приготовления два-три раза перемешать. Посолить и поперчить по вкусу, влить лимонный сок, добавить измельченную петрушку и тщательно перемешать.

Получившимся соусом залить смесь грибов с беконом, снова перемешать и прогреть на полной мощности в течение 1–2 мин

Грибы по-гречески

350 г консервированных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки тертой моркови, 1 долька чеснока, 4 ст. ложки сухого белого вина, 4 ст. ложки томатный сока, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка измельченного зеленого лука, 1 лавровый лист, семена фенхеля, семена тимьяна, семена укропа, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Грибы нарезать. Лук и чеснок мелко порубить. Растительное масло разогреть на полной мощности в течение 1 мин, положить в него лук и морковь, перемешать и прогреть на той же мощности в течение 2 мин. Затем добавить грибы, снова перемешать и готовить еще 1 мин на той же мощности. После этого добавить чеснок, немного семян фенхеля, тимьяна и укропа, влить вино, томатный и лимонный соки, перемещать. Прогревать на полной мощности до тех пор, пока жидкость не уменьшится в объеме на треть. В процессе приготовления несколько раз перемешать.

Готовое блюдо посыпать измельченным укропом.

Закуска «Павлиний хвост»

1 баклажан, 50 г сыра, 3 помидора, I луковица, 1 долька чеснока, растительное масло, соль.

Баклажан разрезать вдоль на тонкие ломтики. Форму смазать растительным маслом, выложить ломтики баклажана. Готовить на полной мощности в течение 5 мин.

Помидоры нарезать тонкими кружочками, сыр — ломтиками, лук — колечками. Чеснок мелко порубить.

На ломтики баклажана выложить помидоры, сыр, лук.

Посыпать чесноком, посолить по вкусу.

Накрыть заготовку специальной бумагой или фольгой. Готовить в течение 8 мин на мощности выше средней, а затем дать настояться в выключенной печи в течение 5 минут.

Закуска из фасоли

450 г консервированной белой фасоли, 450 г консервированной красной фасоли, 1 крупная красная луковица, 2 дольки чеснока, 1 лимон, 30 мл оливкового масла, 2 ст. ложки нарезанного свежего тимьяна, 225 г консервированных помидоров, черный молотый перец, соль.

Фасоль откинуть на сито и промыть в холодной воде. Обсушить. Лук нарезать тонкими полукольцами. Чеснок порубить. Из лимона выжать сок, кожуру натереть на мелкой терке.

Лук и чеснок залить маслом, перемешать, накрыть посуду крышкой и готовить 3 мин на той же мощности. Добавить тимьян, нарезанные помидоры, цедру и лимонный сок. Готовить под крышкой в течение 3 мин на той же мощности. Добавить фасоль. Готовить под крышкой 4 мин. Остудить до комнатной температуры. Посолить и поперчить по вкусу.

Заливное из белых грибов

500 г свежих белых грибов, 1 яйцо, 500 мл воды, 2 ст. ложки желатина, 20 г зелени петрушки, черный молотый перец.

Желатин замочить в холодной воде на 40–50 мин, пока он не набухнет. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками. Грибы очистить, произвольно нарезать, залить водой, посолить по вкусу. Готовить под крышкой на полной мощности 10–12 мин или в автоматической программе «Овощи» до звукового сигнала. Дать настояться 5 минут в отваре, после чего отвар процедить, грибы охладить и мелко порубить.

Желатин распустить в грибном отваре в течение 1–2 мин на полной мощности. Не кипятить!

На дно формы налить одну треть теплого раствора желатина, охладить, пока желе не застынет, положить кружочки яйца, грибы и листочки зелени. Залить оставшимся раствором и оставить в холодном месте на 3–6 ч.

Форму с готовым желе опустить в горячую воду на 20–30 с, а затем аккуратно опрокинуть на блюдо.

Икра из баклажанов

3–4 средних баклажана, 2 помидора, 1 луковица, 3–4 дольки чеснока, 1 ч. ложка гранатового сока, черный или красный молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, проколоть в нескольких местах, положить на бумажную или стеклянную тарелку. Запекать на полной мощности в течение 5–6 мин, затем перевернуть и запекать еще 5–6 мин.

Помидоры и лук мелко нарезать, добавить раздавленный или очень мелко нарубленный чеснок, перемешать. Прогреть на полной мощности в течение 2 мин.

Из баклажанов ложкой удалить сердцевину, смешать ее с приготовленными помидорами, луком и чесноком, посолить и поперчить по вкусу, добавить гранатовый сок и перемешать.

Гранатовый сок можно заменить разведенным уксусом.

Лук-порей со сливочным маслом

450 г лука-порея, 75 г сливочного маем, 300 мл куриного бульона, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки или шалфея, белый молотый перец, соль.

Бульон довести до кипения, опустить в него нарезанный лук. Готовить на полной мощности в течение 12–14 мин, время от времени помешивая. Лук должен размягчиться, но оставаться хрустящим.

Подготовленный лук откинуть на сито, обсушить, переложить в посуду для микроволновой печи, посолить и поперчить по вкусу, добавить масло. Прогреть на полной мощности в течение 2 мин, пока масло не растает.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Овощи по-деревенски

500 г овощей (на выбор: цветная капуста и сельдерей, спаржа и зеленый горошек, морковь и кабачок и т. д.), 125 г риса. 0,5 луковицы, 100 мл сливок, 15 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2,5 ст. ложки тертого сыра, 1 ч. ложка крахмала, черный молотый перец, соль.

В посуду для микроволновой печи налить 300 мл воды, слегка посолить, всыпать рис, перемешать. Накрыть посуду крышкой, готовить на полной мощности в течение 5 мин, затем

уменьшить мощность до средней и варить еще примерно 25 мин. За 8 — 10 мин до окончания приготовления добавить подготовленные овощи. (Цветную капусту разобрать на соцветия, сельдерей крупно нарезать; спаржу нарезать крупными кусками; морковь очистить и нарезать соломкой, кабачок очистить и нарезать кубиками.) Не перемешивать! Овощи должны лежать ровным слоем на рисе.

Лук мелко нарезать и потушить с половиной сливочного масла в открытой посуде на полной мощности в течение 3 мин. Овощи аккуратно сиять с риса, рис добавить к луку, переметать, сверху положить оставшееся сливочное масло или маргарин, нарезанные стружкой.

Смешать сливки, яйцо, крахмал и сыр, посолить и поперчить по вкусу, добавить овощи, снятые с риса, перемешать. Прогреть в открытой посуде на полной мощности в течение 3 мин. После этого накрыть посуду крышкой и дать получившемуся соусу отстояться.

Рис с луком прогреть в открытой посуде на полной мощности в течение 2–3 млн или на средней мощности в течение 4–5 мин.

На готовый рис выложить овощной соус и сразу же подавать.

Кроме перечисленных в рецепте можно использовать любые овощи — как отдельно, так и в произвольной комбинации.

Овощная закуска

500 г кабачков цуккини, 125 г свежих шампиньонов, 2 луковицы, 1 колбаса «Пеперони», 1 стручок сладкого красного перца, 210 г консервированной кукурузы, 4 ломтика сыра «Моцарелла», 150 г ветчины, томатная паста, черный молотый перец, соль.

Кабачки вымыть и нарезать кружочками. Шампиньоны тщательно вымыть и, не очищая, тонко нарезать. Лук нарезать кубиками, колбасу — кружочками, сыр — длинными полосками, ветчину — кубиками. Сладкий перец очистить от перегородок и семян и мелко нарезать. Жидкость от кукурузы смешать с томатной пастой (по вкусу).

Кабачки, шампиньоны, лук, перец и кукурузу выложить в неглубокую посуду, посолить по вкусу, перемешать, залить томатным соусом, сверху выложить сыр, колбасу и ветчину, присыпать перцем.

Запекать на мощности выше средней в течение 10 мин.

К закуске можно подать поджаренный хлеб, смазанный сливочным маслом с чесноком.

Овощное рагу

2 стручка сладкого перца, 2 луковицы, 4 средних клубня картофеля, 100 г солонины, 2 ч. ложки соевого масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 150 мл бульона из кубиков, красный молотый перец, соль.

Перец вымыть, обсушить, разрезать пополам, очистить от семян и перегородок, а затем нарезать соломкой. Лук нарезать колечками. Картофель очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками.

Лук положить в стеклянную посуду, полить маслом. Тушить, не накрывая крышкой, на полной мощности в течение 2–3 мин. После этого добавить картофель и перец и перемешать.

Томатную пасту развести бульоном, поперчить. Получившейся смесью залить овощи. Накрыть посуду крышкой. Готовить на полной мощности в течение 2–3 мин, после чего уменьшить мощность до средней и тушить еще 6 мин. Затем добавить нарезанную кубиками солонину, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Снять с посуды крышку и тушить на полной мощности в течение 2 мин.

Острые бутерброды

4 ломтика хлеба, 1 крупный помидор, 2 ст. ложки тертого сыра, 4 дольки чеснока, 4 ч. ложки майонеза.

Помидор вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Чеснок раздавить и смешать с майонезом. Чесночной массой намазать хлеб, положить сверху кружочки помидора, посыпать сыром.

Бутерброды положить на стеклянную тарелку и прогреть на полной мощности в течение 40 мин. Сыр должен расплавиться. Подавать сразу же.

Печеный лук с ореховым соусом

500 г репчатого лука (луковицы среднего размера), 0,5 стакана ядер грецких орехов, 2 дольки чеснока, 3–4 веточки кинзы, 0,5 стакана гранатового сока, 1 стручок острого перца, соль.

Лук, не очищая (снять только очень поврежденные участки шелухи), выложить на блюдо и запечь на полной мощности в течение 7–8 мин.

Орехи растолочь с солью, кинзой, чесноком и перцем.

Тщательно перемешать, добавить гранатовый сок и еще раз перемешать.

Испеченный лук очистить от шелухи, выложить на блюдо и полить ореховым соусом.

Вместо гранатового сока можно использовать воду, подкисленную уксусом.

Готовое блюдо можно украсить зернами фаната.

Рататуй

1 средняя луковица, 1 средний стручок красного сладкого перца, 1 средний стручок желтого сладкого перца, 1 небольшой баклажан, 2 дольки чеснока, 225 г консервированных помидоров, 30 мл оливкового масла, 2 ст. ложки томатного пюре, 1 ч. ложка сухих пряных трав, красный молотый перец, соль.

Лук нарезать очень тонкими колечками или полукольцами. Сладкий перец вымыть, обсушить, разрезать стручки пополам, очистить от зерен и перегородок и нарезать небольшими кубиками. Баклажан вымыть, обсушить, удалить черенок, мякоть нарезать небольшими кубиками.

Лук полить маслом, накрыть посуду крышкой и готовить на полной мощности в течение 3 мин. Затем добавить мелко нарезанный чеснок, перец и баклажаны, перемешать, прогреть еще 1 мин на той же мощности.

Помидоры нарезать, смешать с томатным пюре, пряными травами (по вкусу), посолить и поперчить, добавить к овощам и перемешать. Накрыть посуду крышкой. Готовить на средней мощности в течение 10 мин. В процессе приготовления несколько раз перемешать. Перед подачей на стол дать блюду отстояться в выключенной печи в течение 5 мин.

Печеный пастернак с сыром

375 г корня пастернака, 225 г консервированных помидоров, 200 г сметаны, 1 яйцо, 25 г соленый печенья, 30 г тертого сыра «Пармезан», 100 г тертого сыра «Чеддер», соль.

Корни пастернака очистить и тонко нарезать. Половину выложить в плоскую посуду для микроволновой печи, посыпать тертым «Чеддером». Сверху выложить нарезанные помидоры, на них — оставшийся пастернак. Накрыть посуду крышкой и готовить на полной мощности в течение 8 мин. Овощи должны стать мягкими.

Смешать сметану и яйцо, посолить по вкусу. Получившейся смесью полить овощи.

Печенье раскрошить, смешать с тертым «Пармезаном» и получившейся смесью посыпать овощи.

Готовить на средней мощности в течение 10 мин, а затем дать отстояться в закрытой выключенной печи в течение 1–2 мин

Рис с грибами в капустных листьях

125 г риса, 1 небольшой кочан молодой белокочанной капусты, 125 г свежих шампиньонов, 1 небольшая луковица, 200 г свиного фарша, 200 г нежирной сметаны, черный молотый перец, соль.

Рис залить 200 мл подсоленной воды, накрыть посуду крышкой и готовить на полной мощности в течение 6 мин. Затем уменьшить мощность до средней и варить еще 10 мин. Дать отстояться под крышкой.

Кочан разобрать на листья, залить их 75-100 мл воды, накрыть посуду крышкой и варить на полной мощности в течение 2 мин.

Грибы вымыть, тонко нарезать (можно не очищать). Лук мелко порубить.

Форму выстлать капустными листьями (два листа отложить), на них положить грибы и лук посолить и поперчить по вкусу. Сверху выложить смешанный с фаршем рис. Закрыть отложенными листьями, залить сметаной. Накрыть посуду крышкой и готовить на полной мощности в течение 8–9 мин. Перед подачей дать отстояться в выключенной печи несколько минут.

Готовое блюдо можно посыпать измельченной зеленью или полить томатным соусом (готовым).

Чтобы сократить время приготовления, рис можно отварить заранее.

Сельдерей и помидоры в луковом соусе

250 г корня сельдерея, 1 крупный помидор, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 бульонный кубик, 75 г сметаны. 4 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка муки, 1 яичный желток, 1 ч. ложка 25 %-й уксусной эссенции, 1,5 — 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, сахар, черный или красный молотый перец, соль.

Сельдерей очистить, вымыть, нарезать тонкими пластинками. Форму смазать маслом и выложить в нее ломтики сельдерея и

один слой. Посыпать раскрошенным бульонным кубиком, сбрызнуть 2 ст. ложками воды. Накрыть форму крышкой и тушить на полной мощности, пока сельдерей не станет мягким.

Помидор вымыть, обсушить, нарезать кружочками, положить к сельдерею, располагая кружочки помидора между ломтиками сельдерея.

Приготовить соус. Сметану, сливки, муку, желток, уксус и половину лука перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Полить сельдерей с помидорами. Готовить в закрытой посуде на полной мощности примерно 5 мин. Готовое блюдо посыпать оставшимся луком.

Тушеные вешенки

500 г вешенок, 1 луковица, 0,75 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа, 2 ст. ложки воды, красный или черный молотый перец, соль.

Лук нарезать тонкими колечками или полукольцами, прогреть с маслом на мощности выше средней в течение 2–3 мин.

Грибы тщательно вымыть, произвольно нарезать, добавить к луку, влить воду, посолить и поперчить по вкусу. Тушить на той же мощности в течение 3 мин. Затем увеличить мощность до полной, блюдо перемешать и тушить еще 6–8 мин.

После этого добавит сметану, желток, сыр, укроп, тщательно перемешать. Уменьшить мощность до уровня выше среднего, готовить еще 1–2 мин.

Готовое блюдо подавать горячим.

Фаршированные грибы

225 г крупных грибов, 75 г сливочного масла, 1 маленькая луковица, 1 долька чеснока, 50 г свежих крошек ржаного хлеба, соль.

Лук мелко порубить. Чеснок раздавить. Грибы очистить, нарезать.

Растопить 50 г сливочного масла (40 с -1 мин на полной мощности), опустить в него измельченные ножки, лук и чеснок, перемешать. Готовить на той же мощности в течение 2–3 мин. Затем добавить хлебные крошки, посолить по вкусу и перемешать. Получившейся смесью начинить шляпки (начинка должна возвышаться горкой).

Оставшееся масло растопить, выложить в него шляпки и готовить на полной мощности в течение 2–3 мин.

Готовые грибы подавать горячими.

Фаршированные помидоры

4 помидора, 2 яйца, 50 г сырокопченой грудинки, 20 г зелени, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки тертого сыра, 100 г консервированных помидоров, 1 ст. ложка оливкового масла, белый молотый перец, соль.

С помидоров срезать верхушку и аккуратно удалить мякоть. Посолить изнутри.

Зелень мелко нарезать. Сухари подрумянить на сухой сковороде. Грудинку очень мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и порубить или размять вилкой. Зелень, сухари, грудинку, яйца и сыр перемешать. Слегка посолить и поперчить. Получившейся смесью нафаршировать помидоры.

Консервированные помидоры размять, смешать с мякотью свежих помидоров и мелко нарезанными верхушками, добавить оливковое масло, посолить и поперчить по вкусу. Выложить на дно формы, сверху положить фаршированные помидоры. Запекать под крышкой в течение 4 мин на средней мощности.

Фаршированный картофель

8 — 10 клубней картофеля.

Для сметанной начинки: 100 г сметаны, 30 г зелени, красный молотый перец, соль.

Для ветчинной начинки: 100 г ветчины, 50 г сыра, белый молотый перец, соль.

Для начинки из шпрот: 8-10 шпрот, 2 -7 яйца, 1 ст. ложка лимонного сока.

Картофель вымыть, обсушить, проколоть вилкой в нескольких местах, положить в стеклянную посуду, накрыть крышкой, прогреть 8-10 мин на полной мощности, выдержать 5 мин под крышкой.

Картофель остудить, очистить, срезать верхушку каждого клубня, аккуратно вынуть мякоть из середины, заполнить полость начинкой, накрыть верхушками. Подготовленные клубни выложить на блюдо, прогреть в течение 2–3 мин на полном мощности.

Чтобы приготовить сметанную начинку, мякоть картофеля надо смешать со сметаной, измельченной зеленью, солью и перцем до образования однородной массы.

Чтобы приготовить ветчинную начинку, ветчину нарезать тонкими полосками, сыр натереть на крупной терке, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.

Для начинки из шпрот нужно рыбу размять вилкой, добавить мелко нарубленные яйца, сваренные вкрутую, влить лимонный сок и перемешать.

Цуккини в лимонном соке

300 г цуккини, 20 г сливочного масла, 4 ст. ложки лимонного сока, соль.

Масло выложить в жаропрочную керамическую посуду и растопить его. Цуккини нарезать тонкими ломтиками, положить в масло, посолить по вкусу, полить лимонным соком. Посуду накрыть крышкой. Готовить на полной мощности около 5 мин. Если кабачки останутся твердыми, прогреть еще 1–2 мин.

Готовое блюдо подержать в выключенной микроволновке 1–2 мин. Можно подавать и горячим, и холодным.

Закуски из мяса и птицы

Бутерброды с беконом

200 г бекона, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 6–8 ломтиков хлеба.

Лук нарезать тонкими кольцами.

Хлеб намазать маслом, сверху выложить тонкие ломтики бекона. Готовить на полной мощности в течение 1–1,5 мин. Подать с кольцами лука.

Булочки с куриным салатом

8 булочек, 250 г вареного куриного мяса, 200 г корня сельдерея, 120 г сыра, 60 г майонеза, 120 мл лимонного сока, белый молотый перец, соль.

Мясо мелко нарезать. Сельдерей очистить вымыть, нарезать тонкими пластинками или соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Ингредиенты смешать, влить лимонный сок, заправить майонезом, посолить и поперчить по вкусу.

С булочек срезать верхушку, мякоть вынуть. Образовавшиеся полости наполнить куриным салатом.

Заготовки выложить на блюдо и прогреть на полной мощности в течение 2–3 мин. Салат должен быть горячим. Подавать сразу же.

Такой же салат можно приготовить из вареной или копченой рыбы, заменив ею куриное мясо.

Бутерброды по-украински

4 ломтика ржаного хлеба, 4 ломтика сала с мясной прослойкой, 1 луковица, красный колотый перец.

На ломтики хлеба положить по ломтику сала, на него — колечки лука. Посыпать перцем.

Бутерброды выложить на блюдо и прогреть на полной мощности в течение 30 с. Подавать горячими.

Бутерброды с мясным паштетом и черносливом

40 г сливочного масла, 150 г мясного паштета, 50 г чернослива без косточек, 4 ломтика пшеничного хлеба.

Хлеб намазать маслом, сверху положить паштет, а на него — половинки распаренного чернослива.

Готовить на полной мощности около 1,5 мин. Готовые бутерброды слегка остудить.

Бутерброды с мясным фаршем и помидором

2 ломтика белого хлеба, 2 ст. ложки мясного фарша, 1 помидор, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль.

Помидор ошпарить, очистить от кожицы и мелко порубить. Добавить фарш и зелень, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.

Получившуюся массу разделить пополам, выложить на ломтики хлеба, посыпать сыром.

Бутерброды выложить на блюдо. Готовить на мощности выше средней в течение 2–3 мин.

Ветчина со шпинатом

200 г постной ветчины, 300 шпината, 200 г свежих шампиньонов, 2 помидора, 2 яичных желтка, 1 долька чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка лимонного сока, зелень петрушки, молотый мускатный орех. черный молотый перец, соль.

Шпинат нарезать, выложить на блюдо, посолить и поперчить по вкусу, посыпать мускатным орехом. Прогреть на полной мощности в течение 3–4 мин.

Грибы вымыть, не очищая, мелко нарезать. Готовить под крышкой на полной мощности в течение 3 мин.

Ветчину нарезать кубиками, смешать с грибами и выложить на шпинат. Сверху положить помидоры, нарезанные кружочками.

Яичные желтки взбить, соединить с маслом, толченым чесноком, мелко нарезанной зеленью и тщательно перемешать. Получившейся смесью залить блюдо, накрыть посуду крышкой и готовить на полной мощности в течение 6–8 мин. Затем посыпать блюдо сыром и прогреть в открытой посуде на средней мощности в течение 2–3 мин.

Готовое блюдо подавать горячим или теплым.

Деревенский паштет

150 г копченого окорока, 225 г бекона, 225 г бараньей печени, 225 г свинины, 1 средняя луковица, 1 долька чеснока, 100 г свежих хлебных крошек, 1–2 яйца, 3 ст. ложки сидра, 1 ст. ложка измельченной свежей зелени (или 1 ч. ложка сушеной зелени), черный молотый перец, соль.

Окорок и бекон нарезать тонкими ломтиками. Свинину мелко порубить острым ножом. Печень мелко нарезать. Лук мелко порубить. Чеснок раздавить.

Мясо, печень, лук, чеснок, хлебные крошки, зелень, яйца и сидр соединить и тщательно перемешать. Посолить и поперчить по вкусу.

На блюдо или в форму выложить ломтики окорока так, чтобы они слегка перекрывали друг друга. На окорок положить фарш, слегка придавливая его. Разровнять. Накрыть ломтиками бекона.

Заготовку накрыть специальной бумагой, подвернув ее к краям блюда.

Готовить 14–19 мин на полной мощности, дать отстояться в выключенной печи в течение 10 мин.

Готовый паштет, не вынимая из формы, обернуть плотной бумагой, придавить гнетом. Остудить и выдержать в холодильнике в течение ночи. Затем бумагу снять, а паштет нарезать порционными кусками.

Гамбургер из говядины с коньяком

800 — 900 г говяжьей вырезки, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 3 ст. ложки коньяка, 5–6 яичных желтков, 1 луковица, 2 — 3 ст. ложки горчицы, 5 — 6 ломтиков ржаного хлеба, топленое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо мелко порубить, добавить соль, перец, коньяк, петрушку и перемешать. Из получившейся массы сформовать 5–6 лепешек. С помощью чайной ложки сделать в каждой из них углубление, осторожно влить в него яичные желтки. Прогреть на полной мощности 2–3 мин, пока желток не загустеет. Мясо должно остаться полусырым.

Ржаной хлеб обжарить в топленом масле. Выложить на него мясные лепешки, украсить колечками лука, слегка смазать горчицей.

Закуска «Красный дьявол»

4 ломтика ветчины. 4 ломтика сыра, 4 ломтика хлеба с изюмом, 1 яблоко, горчица.

Яблоко очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать тонкими кружочками.

На ломтики хлеба нанести тонкий слой горчицы и выложить их на бумажную тарелку или стеклянное блюдо. На каждый кусок хлеба положить кружочек яблока, на него — ломтик ветчины, на ветчину — снова яблоко. Прогреть на полной мощности в течение 1–2 мин. Затем на каждую заготовку выложить по ломтику сыра. Готовить на мощности выше средней в течение 1–2 мин, пока сыр не начнет плавиться.

Закусочные рулетики

16 тонких ломтиков сырокопченой колбасы, 6 яиц, 1 ч. ложка каперсов, 3 анчоуса в масле, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить. С помощью комбайна измельчить яйца, каперсы, обсушенные анчоусы, петрушку. Получившуюся однородную массу посолить и слегка поперчить. Яичной смесью намазать ломтики колбасы, свернуть их рулетами и выложить на блюдо.

Можно подавать сразу, а можно выдержать и холодильнике, накрыв полиэтиленовой пленкой.

Заливное из курицы со сладким перцем

300 г куриного филе, 300 г сладкого перца разного цвета, 250 мл куриного бульона из кубиков, 4 ст. ложки белого сухою вина, 1–1,5 ч. ложки сахара, 1,5 — 2ст. ложки 25 % — й уксусной эссенции, 12 г желатина, 0,5 лаврового листа, 5 *горошин черного перца.*

Бульон вылить в стеклянную посуду, добавить лавровый лист, перец и куриное филе, нарезанное полосками. Накрыть посуду крышкой и готовить на полной мощности в течение 8-10 мин. Филе вынуть из бульона.

Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок. Каждый стручок разрезать на четыре части. Несколько кусочков перца разного цвета отложить для украшения, а остальной перец нарезать соломкой, положить в горячий бульон, накрыть посуду крышкой и прогреть на полной мощности в течение 2–3 мин. Готовый перец откинуть на сито и

обсушить.

Желатин растворить в холодной воде. Когда он набухнет, растворить, помешивая в горячем процеженном бульоне, добавить вино, сахар и уксусную эссенцию.

Форму сполоснуть холодной водой, налить немного жидкого желе, дать ему застыть. Затем разложить на нем подготовленный перец и кусочки куриного филе. Залить оставшимся желе и поставить в холодильник на 3–4 ч до полного застывания.

Готовое заливное украсить отложенными кусочками перца. Из них можно вырезать фигурки с помощью выемок для печенья.

Итальянский гамбургер

600 г говяжьего фарша, 1 ст. ложка пюре из соленой рыбы, 2 дольки чеснока,1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей. 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложкатертой лимонной цедры, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 0,5 ч. ложки сухого эстрагона, 0,5 ч. ложки черною молотого перца, соль.

Фарш соединить с рыбным пюре, яйцом, петрушкой, сухарями, цедрой, мелко нарубленным чесноком, эстрагоном и перцем и тщательно перемешать. Можно слегка посолить по вкусу.

Получившуюся массу разделить на четыре лепешки.

Оливковое масло вылить на блюдо, положить на него лепешки. Готовить на полной мощности в течение 2–3 мин, перевернуть и готовить еще 2–2,5 мин на той же мощности.

Гамбургеры можно подавать с хлебом или булочками.

Куриные рулеты под глазурью

8 кусочков куриного филе (половинок грудок), 0,3 стакана домашнего сыра, 0,3 стакана измельченного чернослива, 0,5 стакана мелко нарезанной кураги, 4 тонких ломтика ветчины, 1 пакетик концентрата лукового супа, 0,25 стакана воды, сливочное масло, соль.

Для глазури: 20 г сливочного масла, 2 ст. ложки абрикосового джема.

Курагу залить небольшим количеством воды, прогреть на полной мощности в течение 4–5 минут, а затем размять в пюре или протереть через сито. Охладить.

Домашний сыр и чернослив смешать в однородную массу с помощью миксера или кухонного комбайна.

Куриное филе тонко отбить. Каждый кусочек филе посыпать сухим суповым концентратом, сверху положить по половинке ломтика ветчины. Четыре куска филе смазать пюре из кураги, четыре куска — смесью сыра и чернослива. Сформовать рулеты, скрепить их деревянными зубочистками или связать нитками.

Форму для микроволновой печи смазать сливочным маслом и выложить в нее рулеты.

Приготовить глазурь. Растопить сливочное масло (30 с на полной мощности), добавить подогретый джем, перемешать.

Подготовленные рулеты смазать глазурью. Выпекать на полной мощности примерно 10 мин.

Готовые рулеты охладить, нарезать небольшими кусочками.

Паштет из индейки

400 г филе индейки, 1 луковица, 4 ломтика белого хлеба, 200 мл сливок, 30 г зелени петрушки, 2 яйца, 1 небольшой кабачок, 4 кильки, 2 ст. ложки каперсов, цедра 1 лимона, сливочное масло, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,5 ч, ложки молотого мускатного ореха, белый молотый перец, соль.

Мясо индейки вымыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками. Лук мелко порубить, смешать с кубиками мяса, лимонной цедрой, корицей, имбирем, мускатным орехом. Поставить в морозильную камеру на 10 мин.

С ломтиков хлеба срезать корку, мякоть залить сливками. Зелень петрушки вымыть, встряхнуть и мелко нарезать.

Подготовленное мясо измельчить в пюре с помощью миксера или кухонного комбайна, постепенно добавляя отжатый хлеб, петрушку и яйца. Посолить и поперчить по вкусу.

Кабачок очистить и мелко нарезать. Кильки очистить и снять с них филе. Кабачок, кильки и каперсы смешать с индюшачьим пюре.

Форму для микроволновой печи смазать маслом, выложить в нее фарш, придать ему форму широкого батона. Накрыть посуду крышкой и готовить на полной мощности примерно 15 мин. Затем убавить мощность до средней и готовить еще в течение 10 мин.

Готовый паштет охладить и нарезать порционными кусками.

Паштет из куриной печени

450 г куриной печени, 1 небольшая луковица, 1 долька чеснока, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сухого хереса, 2 ст. ложки томатной пасты, белый молотый перец, соль.

Печень вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Лук мелко порубить. Чеснок раздавить.

Печень соединить с луком, чесноком, хересом и половиной масла. Накрыть посуду крышкой и готовить на мощности выше средней в течение 4–6 мин. В процессе приготовления один раз перемешать.

Подготовленную печень вынуть из микроволновой печи, добавить сливки и томатную пасту. С помощью миксера или кухонного комбайна взбить в однородную массу. (Можно протереть через сито, а затем слегка взбить.) Посолить и поперчить по вкусу.

Паштет выложить в салатник. Оставшееся масло растопить в течение 30 с на полной мощности и полить им паштет. Прикрыть посуду крышкой и остудить блюдо до комнатной температуры.

Паштет из куриной печени со свежим тимьяном

400 г куриной печены, 0,5 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 веточки свежего тимьяна, 1 ст. ложка хереса, 2 ст. ложки сливочного масла, лавровый лист, красный молотый перец.

Лук мелко порубить, перемешать с маслом и прогреть на полной мощности в течение 3 мин. Затем добавить нарезанную печень, мелко нарубленный чеснок и измельченный тимьян. Готовить на той же мощности в течение 5 мин. В процессе приготовления два-три раза перемешать.

Подготовленную печень слегка охладить, влить херес, посолить и поперчить по вкусу, а затем порубить острым ножом или пропустить через мясорубку.

Паштет выложить в салатник, посыпать измельченным лавровым листом и охладить.

Паштет из печени с грибами

250 г любой печени, 125 г нежирной свинины, 2 луковицы, 1 долька чеснока, 125 г свежих шампиньонов, 125 мл сливок, 1 яйцо, 1 ч. ложка тмина, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 0,5 ч. ложки молотого мускатного ореха, сливочное или растительное масло, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Печень вымыть, очистить от пленок и крупно нарезать.

Свинину вымыть, нарезать небольшими кубиками. Лук и чеснок мелко порубить и слегка обжарить на сковороде. Добавить печень и свинину и жарить на слабом огне примерно 5 мин, помешивая. Добавить корицу, мускатный орех, тмин, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Снять с огня, охладить, все порубить острым ножом.

Петрушку вымыть, обсушить, мелко порубить. Грибы тщательно вымыть и мелко порубить (можно не очищать).

Зелень, шампиньоны, сливки, яйцо добавить к печени с мясом, перемешать, а затем измельчить с помощью миксера или кухонного комбайна.

Получившуюся массу выложить в смазанную маслом форму для микроволновой печи, накрыть посуду крышкой. Готовить на полной мощности в течение 8 мин, затем уменьшить мощность до средней и готовить еще 10–12 мин.

Готовый паштет остудить, вынуть из формы, нарезать порционными кусками и полить соусом, образовавшимся при приготовлении.

Острые бургеры из курицы

600 г куриного фарша, 2–3 ст. ложки измельченного репчатого лука, 2 дольки чеснока, 6 ломтиков сыра. 3 ст. ложки измельченной зелени сельдерея, 2 ст. ложки соевой приправы, 1 ч. ложка сухого эстрагона, 1 ст. ложки кетчупа, соль.

Фарш соединить с зеленью сельдерея, луком, измельченным или раздавленным чесноком, эстрагоном, соевой приправой, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Получившуюся массу разделить на шесть частей, сформовать из них лепешки. Выложить на блюдо, готовить на полной мощности в течение 2–3 мин. Затем перевернуть, накрыть ломтиками сыра, полить кетчупом, прикрыть и готовить на той же мощности еще 2–3 мин.

Бургеры можно подать с хлебом, булочками, питами.

Колбасные булочки

1 кг колбасного (или смешанного мясного) фарша, 1 луковица, 3 яйца, 4 ломтика белого хлеба, 1 упаковка готового слоеного теста, 1 яйцо, сушеная зелень, молоко, тмин, соль.

Лук мелко порубить, соединить с фаршем, двумя яйцами, зеленью и тщательно перемешать.

Хлеб залить молоком и выдержать в нем 2–3 мин, затем отжать и добавить фарш. Снова тщательно перемешать.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт. Из фарша сформовать колбаску, положить ее на край теста. Сформовать рулет, смазать его взбитым яйцом, посыпать тмином, а затем нарезать кусочками по 4–5 см.

Выпекать на средней мощности в течение 20 мин.

Готовые булочки можно подавать и горячими, и холодными.

Пикантные мясные шарики

450 г постного говяжьего фарша. 1 луковица, 1 яйцо, 500 г ананаса, 120 г сахара, 120 г панировочных сухарей, 550 мл густого томатного сока, молотый имбирь, соль.

Лук мелко порубить. В фарш добавить сухари, яйцо, имбирь и половину лука. Посолить по вкусу, тщательно перемешать. Из получившейся смеси сформовать шарики размером примерно с грецкий орех, положить их в стеклянную посуду, накрыть ее крышкой. Готовить в течение 5 мин на мощности выше средней.

Соединить томатный сок, сахар, оставшийся лук и ананас, нарезанный кубиками, тщательно перемешать. Получившимся соусом залить мясные шарики, перемешать, стараясь не повредить шарики. Готовить на той же мощности еще 15 мин. Во время приготовления один раз аккуратно перемешать.

Рогалики с ветчиной и грибами

300 г готового слоеного теста, 75 г сырого окорока, 75 г вареного окорока, 200 г шампиньонов, 250 г мясного паштета, 1 луковица, 30 г зелени петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка концентрированного молока, 1 яичный желток, черный молотый перец, соль.

Шампиньоны тщательно вымыть (можно не очищать) и мелко порубить вместе с луком. Сырой окорок нарезать небольшими кубиками. Ингредиенты положить в форму для микроволновой печи, полить растительным маслом и потушить на мощности выше средней в течение 5 мин. Остудить. Добавить паштет, измельченную петрушку, посолить и поперчить по вкусу.

Слоеное тесто раскатать в пласт, разрезать его на треугольники. На каждый треугольник положить по тонкому ломтику вареного окорока, на него выложить подготовленный фарш. Из треугольников сформовать маленькие рогалики,

скатывая их от основания к вершине.

Плоскую форму сбрызнуть холодной водой, выложить на нее рогалики и обмазать их смесью взбитого желтка с концентрированным молоком.

Выпекать на мощности ниже средней в течение 15 мин.

Готовые рогалики — превосходная закуска к пиву.

Профитроли с гусиной печенью

12 маленьких булочек, 12 кусочков гусиной печени, белый молотый перец, соль.

Куски печени посолить и поперчить по вкусу, прогреть в печи на полной мощности в течение 3 мин. Затем печень порубить острым ножом. С булочек срезать верхушку, часть мякоти удалить. Образовавшуюся полость заполнить измельченной печенью. Прикрыть булочки срезанными верхушками. Готовить на полной мощности в течение 3 мин.

Булочки подавать горячими. Остынув, они зачерствеют. Вместе с профитролями можно подать зеленый горошек или салат из огурцов, помидоров и зеленого лука.

Рулетики из ветчины с сыром

4 больших ломтика ветчины, 100 г плавленого сыра, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленою лука, 1 ч. ложка горчицы.

Плавленый сыр размять, перемешать его с тертым сыром, остудить в холодильнике, а затем натереть на крупной терке. Добавить зеленый лук и горчицу и перемешать до образования однородной массы.

Получившейся смесью намазать ломтики ветчины, сформировать из них рулетики, скрепить их деревянными зубочистками и выложить в плоскую форму для микроволновой печи или на бумажную тарелку.

Готовить на полной мощности в течение 45–60 с. Подавать сразу же.

Рулетики со свининой и орехами

500 г свиного фарша, 0,75 стакана молотых ядер арахиса, 2 дольки чеснока, 100 г сливочного масла, 2 ч. ложки молотого

имбиря, 1 ст. ложка соевого соуса, готовое слоеное тесто.

Для соуса: 850 г чернослива, 0,5 ч. ложки сладкого соуса чили, 1 ч. ложка соевого соуса, 0,25 ч. ложки молотого имбиря.

Фарш положить в стеклянную посуду для микроволновой печи и прогреть на средней мощности в течение 10 мин. В процессе приготовления несколько раз перемешать. Добавить имбирь, соевый соус, толченый чеснок. Тщательно перемешать, прогреть еще 30 с на той же мощности и вынуть из печи.

Сливочное масло нарезать кубиками и растопить на полной мощности в течение 30–60 с.

Тесто раскатать в пласт, смазать его растопленным маслом, посыпать орехами и сложить пополам. Слегка раскатать, прижимая половинки пласта друг к другу. Заготовку нарезать прямоугольниками. На каждый прямоугольник положить фарш, разровнять его и сформовать рулеты.

Форму для микроволновой печи смазать оставшимся маслом, выложить в нее рулеты. Запекать на полной мощности в течение 7–8 мин. Готовые рулеты выложить на блюдо и полить горячим соусом.

Для приготовления соуса распаренный чернослив без косточек, соус чили, соевый соус и имбирь соединить, измельчить с помощью миксера в однородную массу и прогреть ее на полной мощности в течение 1 мин.

Печеные яйца с беконом

4 яйца, 4 ломтика бекона.

Яйца аккуратно вбить в посуду с низкими стенками, желтки проколоть. Готовить на мощности выше средней в течение 2,5 мин. Ломтики бекона надрезать по краям, чтобы они не скрутились. Готовить на мощности выше средней в течение 4–5 мин. Яйца накрыть ломтиками бекона и прогреть в печи на той же мощности еще 30 с.

Чтобы желтки стали твердыми, а бекон получился хрустящим, время приготовления увеличить на 20–30 с.

Рулеты с сосисками

95 г муки, 1,5 ст. ложки пекарского порошка, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 50 мл молока, 5 маленьких сосисок для гриля, горчица, соль.

Муку смешать с пекарским порошком, слегка посолить,

добавить масло или маргарин, растереть. Влить молоко и замесить мягкое тесто.

Тесто раскатать в прямоугольный тонкий пласт, равномерно смазать горчицей и разрезать на пять одинаковых

В каждую полоску завернуть по одной сосиске. Заготовки выложить в форму для микроволновой печи. Готовить на полной мощности около 5 мин. Готовые рулеты должны слегка зарумяниться.

Сандвичи с грудинкой

4 ломтика грудинки, 4 кружочка помидора, 1 ст. ложки тертого сыра, 4 ломтики хлеба.

На два ломтика хлеба положить по одному ломтику грудинки, по два кружочка помидора и накрыть их ломтиками грудинки. Посыпать сыром, накрыть оставшимся хлебом.

Заготовки положить на бумажную тарелку. Готовить на полной мощности в течение 25–35 с.

Рыба по-французски

300 г рыбного филе, 150 г свежих шампиньонов, 1 стакан сметаны, крупная луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, сливочное или растительное масло, черный молотый перец, соль.

Филе рыбы вымыть, обсушить салфеткой, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу, выложить в форму для микроволновой печи.

Грибы тщательно вымыть (можно не очищать) и мелко нарезать. Лук мелко порубить. Грибы смешать с луком, добавить немного масла. Прогреть на полной мощности в течение 3–4 мин, затем добавить муку, сметану, слегка посолить и поперчить. Все тщательно перемешать и прогреть на полной мощности в течение 30 с. Грибную смесь выложить на рыбу. Готовить на полной мощности в течение 3–5 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью.

Можно подавать и горячим, и холодным.

Сосиски в пиве

300 г сосисок, 200 мл пива, 200 г квашеной капусты, маленькие

булочки.

Сосиски очистить, залить пивом и тушить в речение 3–3,5 мин на полной мощности, а затем 10–12 мин на средней мощности. Затем добавить отжатую капусту, перемешать и выдержать блюдо в выключенной печи в течение 5 мин.

Сосиски с капустой выложить на блюдо. Но краям блюда положить разогретые булочки.

Суфле из курицы

1 кг вареного куриного мяса, 1 яйцо, 3 ст. ложки сливок, 1,5 ст. ложки сливочного масла, соль.

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку, а затем растереть деревянной ложкой.

Яичный белок аккуратно отделить от желтка. Белок избить в крутую пену.

Желток смешать с куриным фаршем, добавить сливки, посолить по вкусу, ввести взбитый белок. Все перемешать, слегка взбивая.

Получившуюся массу выложить в посуду для микроволновой печи, полить растопленным маслом и запечь на полной мощности в течение 6–8 мин.

Сосиски с сыром и беконом

8 сосисок, 8 ломтиков сыра, 8 ломтиков бекона.

Сосиски очистить, сделать вдоль них несколько глубоких надрезов. В надрезы вложить кусочки ломтиков сыра. Каждую сосиску обернуть ломтиком бекона и закрепить его края деревянными зубочистками.

Запекать на полной мощности в течение 1,5–2 мин.

К сосискам хорошо подать хлеб, смазанный горчицей.

Вместо сосисок можно использовать сардельки или тонкие колбаски.

Шарики из мяса цыпленка

1,5 стакана фарша из мяса цыпленка, 4 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки мелко нарубленною изюма без косточек, 2 ст. ложки измельченных луковых чипсов, 1 яйцо, 1 ч. ложка лимонного сока, 0,5 ч. ложки приправ по вкусу, 1 стакан панировочных сухарей.

Соединить фарш, майонез, изюм, луковые чипсы, половину сухарей, лимонный сок и приправу и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформировать небольшие шарики. Каждый шарик обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в сухарях.

Заготовки выложить на бумажной тарелке по кругу на некотором расстоянии друг от друга. Готовить на полной мощности в течение 3–4 мин.

Если все заготовки не поместились на одной тарелке, готовить шарики отдельными порциями.

Язык в соусе

400 г говяжьего, свиного или телячьего языки, 1 луковица, 1 стакан белого сухого вина, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, черный молотый перец, соль.

Язык тщательно вымыть, обсушить, положить в стеклянную посуду. Лук очистить, сделать в нем надрезы, положить в них гвоздику и кусочки лаврового листа. Луковицу добавить к языку. Вино посолить и поперчить, получившейся смесью залить язык. Добавить столько воды, чтобы жидкость полностью закрывала язык и лук. Накрыть посуду крышкой. Готовить в течение 5 мин на полной мощности, а затем 40 мин на мощности ниже средней.

Готовый язык слегка охладить, очистить от кожи, нарезать на порции и выложить на блюдо.

Жидкость, в которой готовился язык, процедить, добавить сливки, перемешать, слегка прогреть. Получившимся соусом полить кусочки языка.

Тост «Пицца»

1 большой ломтик хлеба, 1 маленький помидор, 1 ломтик сыра, 1 ломтик салями, сливочное масло или маргарин, красный молотый перец, соль.

Ломтик хлеба обжарить в масле на сковороде с двух сторон. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

На хлеб выложить кружочки помидора, посолить и поперчить по вкусу, накрыть помидор ломтиком сыра. Сыр посыпать салями, нарезанной маленькими кубиками.

Заготовку положить на бумажную тарелку и прогреть на полной мощности в течение 1 мин.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Бутерброды с красной рыбой

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика красной рыбы малой соли, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 ч. ложки измельченной зелени.

Соединить яйцо, майонез, сыр и зелень и тщательно перемешать, а затем слегка взбить.

На ломтики хлеба выложить ломтики рыбы. Заготовки выложить на бумажную тарелку и полить яично-сырной смесью.

Запекать на полной мощности в течение 1–1,5 мин.

Булочки с сардинами

6 булочек, 120 г сардин в масле, 100 г сыра, 0,25 стручка сладкого перца, 5 яиц, 1 маленькая луковица. 3 ст. ложки измельченных маслин, 120 г майонеза.

Сардины слегка обсушить и размять вилкой. Сыр и сладкий перец нарезать маленьким и кубиками. Лук мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Сардины, сыр, перец, лук, яйца, маслины и майонез соединить и тщательно перемешать. С булочек срезать верхушки, удалить мякоть. Образовавшиеся полости заполнить получившейся смесью. Каждую булочку завернуть в кусок вощеной бумаги, края бумаги закрутить.

Готовить на полной мощности в течение 1,5–2 мин.

Булочки можно подготовить заранее и хранить завернутыми в бумагу в холодильнике. Разогревать по мере необходимости.

Бутерброды с сардинами и бананами

250 г консервированных сардин, 2 банана, 4 ломтика сыра, 4 ст. ложки майонеза, 1 ломтика белом хлеба, укроп, черный молотый перец.

Сардины размять вилкой, укроп мелко порубить, добавить майонез и тщательно перемешать. Хлеб подсушить на полной мощности в течении 0,5 мин. На хлеб положить кусочки банана, на банан — рыбную массу, сверху — ломтики сыра. Бутерброды посыпать молотым перцем и запекать на полной мощности в

течение 1 мин.

Бутерброд со шпротами

4 ломтика белого хлеба, 1 банка шпрот, 1 помидор, 4 ч. ложки майонеза, 30 г зеленого лука, укроп.

Помидор вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Лук вымыть, обсушить, мелко порубить.

Ломтики хлеба смазать майонезом, положить на него кружочки помидора, сверху — шпроты, посыпать луком. Запекать на полной мощности в течение 20–30 с. На готовые бутерброды положить по веточке укропа.

Заливное из крабов

50 г готового мяса крабов, 2 яйца, 4 ст. ложки сухого белого вина, 250 г мелких помидоров, 75 г сметаны, 6 г желатина, 1 — 1,5 ст. ложки 25 %-й уксусной эссенции, 1 ч. ложка горчицы, петрушка, сахар, черный молотый перец, соль.

Яйца сварить вкрутую, остудить и очистить. Желатин растворить в 1 стакане теплой воды, выдержать 10 мин. Когда он набухнет, разогреть (на полной мощности в течение 30 с), добавить вино, немного сахара и соли, эссенцию и перемешать. Помидоры вымыть и обсушить.

Две порционные формочки ополоснуть холодной водой. В каждую формочку влить немного жидкого желе и дать ему застыть.

У яиц срезать макушку так, чтобы был виден желток. Поставить яйца в середину формочек срезами вниз. Петрушку вымыть, обсушить, отделить листики. Вокруг яиц разложить помидоры и листики петрушки. Залить желе и дать застыть. Положить в формочки кусочки мяса крабов, залить оставшимся желе. Поставить в холодильник на 2–3 ч. Перед подачей прогреть формы в печи на полной мощности в течение 10 с, аккуратно вынуть заливное и переложить его на тарелки.

Из сметаны, горчицы, перца, соли, сахар; измельченной зелени петрушки приготовить соус. продать его к заливному.

Крабовое суфле

180 г консервированного мяса краба без жидкости, 4 ст.

ложки майонеза. 12 крекеров, 2 ст. ложки измельченного репчатого лука, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка лимонного сока.

Мясо краба мелко порубить. Добавить майонез, лук, горчицу и лимонный сок и тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить на крекеры, выложить их на стеклянное блюдо или бумажную тарелку. Готовить в течение 2–3 мин на полной мощности.

Если на блюдо не помещаются все крекеры, готовить по очереди, разделив их пополам.

Заливные раки

1,5 кг раков, 10 листов желатина, 250 мл воды, 1 кубик рыбного бульона, 200 мл белого сухого вина, 2 лавровых листа, 0,5 ст. ложки семян укропа, сок 0,5 лимона, 30 г укропа.

Для соуса: 300 мл майонеза, 100 мл сметаны, 6 ст. ложек мелко нарезанного укропа.

Раков отварить в подсоленной воде в течение 15 мин на полной мощности, остудить, очистить. Хвосты сохранить.

Желатин замочить в холодной воде на 10 мин, а затем разогреть на полной мощности в течение 30 с.

Воду довести до кипения, опустить в нее бульонный кубик, лавровый лист и семена укропа. Перемешать, влить разогретый желатин. Добавить лимонный сок и вино. Лавровый лист удалить. Из получившегося бульона отлить 500 мл, смешать с половиной измельченного укропа. Поставить в холодильник.

Форму для заливного (или любую другую посуду) ополоснуть холодной водой, налить на дно немного загустевшего желатина, всыпать оставшийся измельченный укроп, перемешать. По краям формы положить хвосты раков, в середину — кусочки мяса. Залить оставшимся бульоном и поставить в холодильник на 2–4 ч.

Приготовить соус, смешай майонез, сметану и укроп. При желании можно посолить и поперчить по вкусу.

Форму с готовым заливным прогреть на полной мощности в течение 10 с, после чего аккуратно вынуть заливное и переложить его на блюдо.

Подавать с соусом.

Креветки под молочным соусом

500 г очищенных креветок, 2 луковицы, 1 стакан молока, 0,5

стакана воды, 1–2 ч. ложки муки, 2–3 ч. *ломки сливочного масла, красный молотый перец, соль.*

Креветки вымыть, залить подсоленной водой. Готовить на полной мощности в течение 10–12 мин.

Приготовитъ соус. Лук мелко порубить. Муку развести горячим молоком так, чтобы не было комков.

Непрерывно помешивая, добавить лук, положить масло. Накрыть посуду крышкой и готовить в течение 4–5 мин на средней мощности. Затем посолить и поперчить по вкусу.

Креветки залить соусом, перемешать. Готовить на полной мощности в течение 1–2 мин.

Креветки и луково-сырном соусе

300 г вареных очищенных креветок, 200 г плавленого сыра, 4 луковицы.

Сыр разломать и разогреть на полной мощности в течение 2 мин, пока он не станет жидким. Добавить креветки и мелко нарезанный лук. Тщательно перемешать. Прогреть на средней мощности в течение 4 мин.

Креветки чесночные

24 вареные королевские креветки, 3 дольки чеснока, 200 мл оливкового масла, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Креветки очистить, оставив хвосты.

Сливочное и оливковое масло смешать и прогреть на полной мощности в течение 3 мин. Добавить очень мелко нарезанный чеснок, перемешать и тушить на той же мощности в течение 1 мин. Добавить креветки, перемешать и тушить в течение 4–6 мин на мощности выше средней. Перемешивать каждую минуту.

Готовое блюдо посыпать измельченной петрушкой. К креветкам хорошо подать горячие тосты, натертые чесноком.

Мини-пицца

2 ломтика хлеба из муки грубого помола, 6 филе анчоусов, 4 ст. ложки томатного соуса, 6 — 8 оливок с косточками, 50 г сыра «Моцарелла», душица, растительное масло, соль.

Ломтики хлеба густо намазать томатным соусом, положить

сверху анчоусы и оливки, слегка посолить, посыпать измельченной душицей, сбрызнуть маслом, посыпать измельченным сыром.

Запекать на средней мощности в течение 3–5 мин, пока сыр не расплавится.

Острая закуска из креветок

225 г очищенных креветок, 50 г сливочного масла, 1 маленькая луковица, 3 веточки сельдерея, 0,5 стручка сладкого перца, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка порошка горчицы, лимон, 0,25 ч. ложки острого молотого красного перца, соль.

Лук мелко порубить. Зелень сельдерея вымыть, отряхнуть и мелко нарезать. Сладкий перец мелко порубить.

Масло растопить (прогреть на полной мощности в течение 1–1,5 мин). Положить в него лук, сельдерей, сладкий перец, майонез и креветки. Поперчить, слегка посолить. Тщательно перемешать.

Получившуюся смесь разложить по порционным формочкам или блюдцам. Готовить на полной мощности в течение 8,5 — 11 мин, пока не послышится потрескивание.

Готовую закуску подавать очень горячей с ломтиками лимона.

Так же можно приготовить закуску из мяса крабов или тунца.

Помидоры, фаршированные крилем

28 мелких помидоров, 330 г консервированного мяса криля без жидкости, 0,25 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 0,25 стакана мелко нарезанного сладкого перца, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 0,25 стакана маленьких сухариков, 2 ст. ложки тертого сыра «Пармезан», 0,5 ч. ложки сухих листьев майорана, паприка, соль.

Помидоры вымыть, обсушить. Срезать верхушки, сердцевину аккуратно удалить чайной ложкой.

Соединить, лук, сладкий перец, масло (или маргарин) и раздавленный чеснок, перемешать. Готовить на полной мощности в течение 2–3 мин, пока лук не станет мягким. Добавить мясо криля, сухарики, сыр, майоран, посолить по вкусу и перемешать.

Получившейся смесью начинить помидоры, посыпать паприкой.

Блюдо застелить специальной бумагой, выложить на него

подготовленные помидоры. Готовить на полной мощности в течение 1–2 мин.

Закуску можно подавать и горячей, и холодной.

Тосты с крабами

60 г мяса крабов (или крабовых палочек), 4 дольки помидоров или 1 ч. ложка кетчупа, 2 ломтика лимона, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ч. ложки майонеза, паприка, 1 ч. ложка мелко нарезанною зеленою лука, 2 ломтика хлеба, сливочное масло.

Хлеб обжарить в масле, а затем смазать майонезом, выложить нарезанные крабы, сбрызнуть лимонным соком, сверху положить дольки помидоров или смазать крабы кетчупом, поперчить по вкусу.

Посыпать луком и тертым сыром.

Заготовки положить на бумажную или специальную пластмассовую тарелку и запекать на полной мощности в течение 1–2 мин.

Хрустящие крабовые палочки под маринадом

12 крабовых палочек, 1 долька чеснока, 8 ломтиков бекона, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки тертого имбиря, 1 ч. ложка сахара, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка соевого соуса.

Соединить лимонный сок, раздавленный чеснок, имбирь, сахар, масло и соевый соус и тщательно перемешать. Крабовые палочки разрезать пополам и опустить в маринад. Выдержать в течение 2 ч. Затем маринад слить.

С ломтиков бекона срезать шкурку каждый ломтик разрезать на три части. Половинки крабовых палочек завернуть в ломтики бекона и закрепить деревянными зубочистками.

Готовить на средней мощности в течение 5 мин, после чего заготовки перевернуть и готовить еще 5 мин.

Если в микроволновой печи есть гриль, готовить при включенном гриле.

Закуски из творога, сыра и яиц

Бутерброды с брынзой

4 ст. ложки тертой брынзы, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки густой сметаны, 1 ч. ложка муки, 4 ломтика белого хлеба.

Сметану смешать с мукой так, чтобы получилась однородная масса без комков.

Хлеб смазать маслом, полить сметанным соусом и посыпать брынзой. Запекать на полной мощности 50 с, пока соус не загустеет.

Бутерброды со взбитым творогом, сыром и овощами

300 г творога, взбитого со сметаной, 150 г голландского сыра, 80 г плавленого сыра, 2 яйца, 1 свежий огурец, 8 ломтиков хлеба, красный стручковый перец, зелень петрушки.

Творог выложить на ломтики хлеба. Голландский сыр нарезать тонкими ломтиками, положить на них полоски перца, свернуть колечками и выложить на творог. Рядом положить кружочки яйца, сваренного вкрутую. Посыпать мелкими кусочками плавленого сыра.

Запечь на полной мощности в течение 1 мин. Пока сыр не застыл, воткнуть в бутерброды кружочки огурца и веточки петрушки.

Бутерброды с пикантной сырной массой

100 г сыра, 2–3 клубня картофеля, 100 г вареного мяса, 1 небольшой огурец. 50 г филе сельди, 1 ст. ложка растительного масла, хлеб.

Сыр, мясо, огурец (свежий, соленый или маринованный) и селедочное филе дважды пропустить через мясорубку. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и натереть на терке. Все перемешать, добавить растительное масло и еще раз перемешать.

Получившуюся смесь нанести на ломтики хлеба. Готовить на полной мощности 1–1,5 мин.

В бутербродную смесь можно также добавить немного сливочного масла.

Бутерброды с сыром и грушами

150 г сыра «Рокфор», 2 груши, 4 ч. ложки брусники, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ломтика белого хлеба.

Груши разрезать вдоль пополам, аккуратно вырезать сердцевину, образовавшиеся полости наполнить брусникой. Хлеб подсушить в печи на полной мощности в течение 0,5 мин. После этого смазать его маслом, положить на хлеб половинки груш, сверху — ломтики сыра. Готовить на полной мощности в течение 0,5 мин.

Гренки по-английски

200 г белого хлеба, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,3 стакана пива, I яичный желток, горчица, красный молотый перец.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить на сковороде в 1 ст. ложке сливочного масла с двух сторон.

Оставшееся масло растопить на полной мощности в течение 30 с. Помешивая, добавить сыр и пиво, поперчить по вкусу, положить немного горчицы. Помешивая, тонкой струйкой, влить взбитый желток. Прогреть, не доводя до кипения, на средней мощности.

Получившуюся массу нанести на подготовленные гренки. Запечь на полной мощности в течение 2–3 мин.

Питы с пастой из яиц

3 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 30 г зеленого лука, 2 питы, черный молотый перец, соль.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, размять вилкой, добавить горячее растопленное масло и сметану, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.

Питы разрезать так, чтобы образовались карманы, и заполнить их яичной пастой. Прогреть на полной мощности в течение 1–2 мин. В горячие питы всыпать измельченный лук.

Сандвичи с яичным салатом

4 яйца, 2 ст. ложки мелко нарезанных фаршированных маслин, 3 ст. ложки майонеза, 2 ч. ложки горчицы, 3 сдобныебулочки,

сливочное масло, красный молотый перец, соль.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Добавить маслины, майонез и горчицу, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.

Булочки разрезать вдоль пополам и обжарить в сливочном масле.

Яичный салат разделить на три части, выложить на половинки булочек, накрыть оставшимися половинками и слегка прижать.

Заготовки выложить на бумажную или специальную пластиковую тарелку. Готовить на полной мощности 1–1,5 мин, пока салат не прогреется.

Сандвичи с яйцом

4 маленькие булочки, 2 яйца, 4 ст. ложки молока или сливок, молотый мускатный орех, зелень, соль.

Булочки разрезать вдоль пополам. Соединить яйца, молоко или сливки, измельченную зелень, посолить по вкусу, взбить. Смесь вылить на тарелку и запекать на полной мощности в течение 4 мин. Масса должна загустеть. Слегка остудить ее, разрезать на четыре части и выложить на половинки булочек. Накрыть оставшимися половинками. Запекать на полной мощности в течение 4 мин.

Готовые сандвичи подавать горячими.

Яйца с креветками

8 яиц, 330 мл. крепкого рыбного бульона, 130 г консервированных грибов, 100 г консервированных креветок, 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 1 ст. ложка сушеной петрушки, 0,25 ч. ложки красного молотого перца, 0,25 ч. ложки.

Грибы мелко нарезать, креветки промыть.

Соединить яйца, бульон, грибы, креветки, лук, петрушку, перец и соль и тщательно взбить.

Готовить на мощности выше средней в открытой посуде в течение 7,5 — 9 мин. Каждую минуту перемешивать. В конце приготовления еще раз перемешать и выдержать блюдо в выключенной печи в течение 2–3 мин.